Panasonic

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 SD-BH102

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

皮がパリッ！
しっかり食感
食パン（P.16）

早く焼き上げ！
早焼き食パン
（P.20）

皮がやわらか、
きめ細かい
ソフト食パン（P.20）

皮がカリッとかため、
小麦粉本来の味わい
フランスパン（P.20）

皮はかため、
香ばしい香りでヘルシー
全粒粉パン（P.20）

サクサククッキー生地との２層の角型メロンパン（P.22）

アレンジが楽しい
バラエティパンいろいろ（P.24）

米粉配合食パンなどのアレンジ食パンを作ろう！
アレンジ具材の詳細はP.10、
レシピ例はP.21へ。

もっといろんなレシピを見てみたい！
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」でレシピをご紹介しています。
http://panasonic.jp/bakeryclub/

皮がパリッ！もっちり食感
食パン（P.30）

バターロール
（P.27）

あんぱん
（P.27）

クロワッサン
（P.28）

ドーナツ
（P.28）

フォカッチャ
（P.29）

ピザ
（P.29）

ケーキ
（P.34）

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	注意「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

蒸気口には手を触れない

●特にお子様には、充分ご注意ください。

電源プラグや電源コードは正しく扱う

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因）

●電源コードや電源プラグを傷つけない。

●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因）

リチウム電池の取り扱いに気を付ける

（発熱や発火、破裂を防ぐために）

●充電やショート、加熱、火中投下をしない。

●電池を、他の金属に混ぜない。

●お子様の手の届かない所に置く。
➡ 万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。

●廃棄や保存は、テープなどを巻きつけて絶縁する。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。

●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。

●本体が変形したり、異常に熱い。

●使用中に異常な回転音がする。

➡ すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください

事故を避けるために、次のことを守る

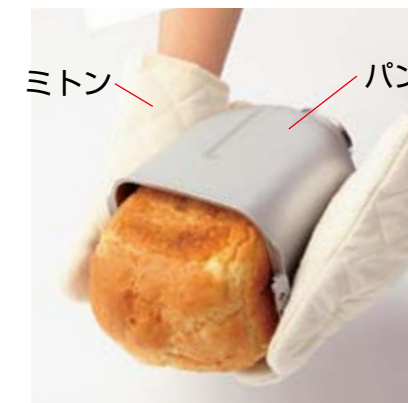
●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。

●乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水につけたり、水をかけたりしない。

●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。

⚠ 注意

使用中や使用直後は、やけどに注意！

●パンケースや本体、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。
➡ パンケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

●ご使用後のお手入れは、冷えてから。

こんな場所で使わない！

●不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。

●テーブルクロスを敷いた上。
（熱いパンケースは、置き場所に注意する）

●粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端。
（本体が滑って落ちる原因）

●壁や家具の近く。➡5 cm以上離す。（変形・変色の原因）

電源プラグは正しく扱う

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

使用上のお願い

●ふたにふきんなどをかけない
（故障や変形の原因）

●湿気のある所や火気の近くに置かない
（故障や変形の原因）

●次の部分に強い力は加えない
（故障や変形の原因）

各部の名前・付属品

●リチウム電池
（P.7）
※取扱説明書の袋に同梱

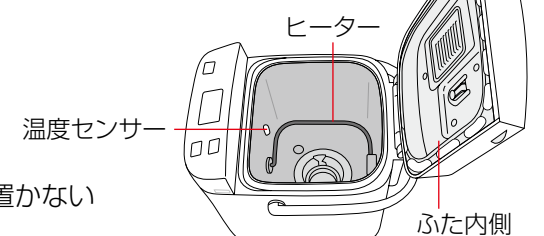
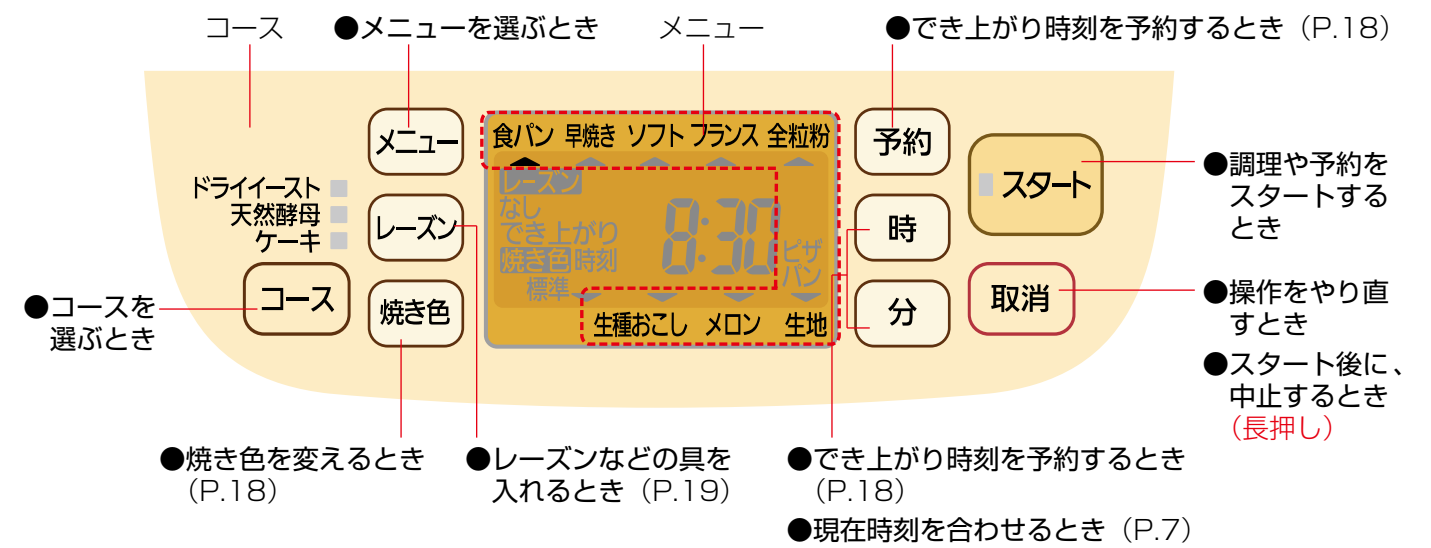
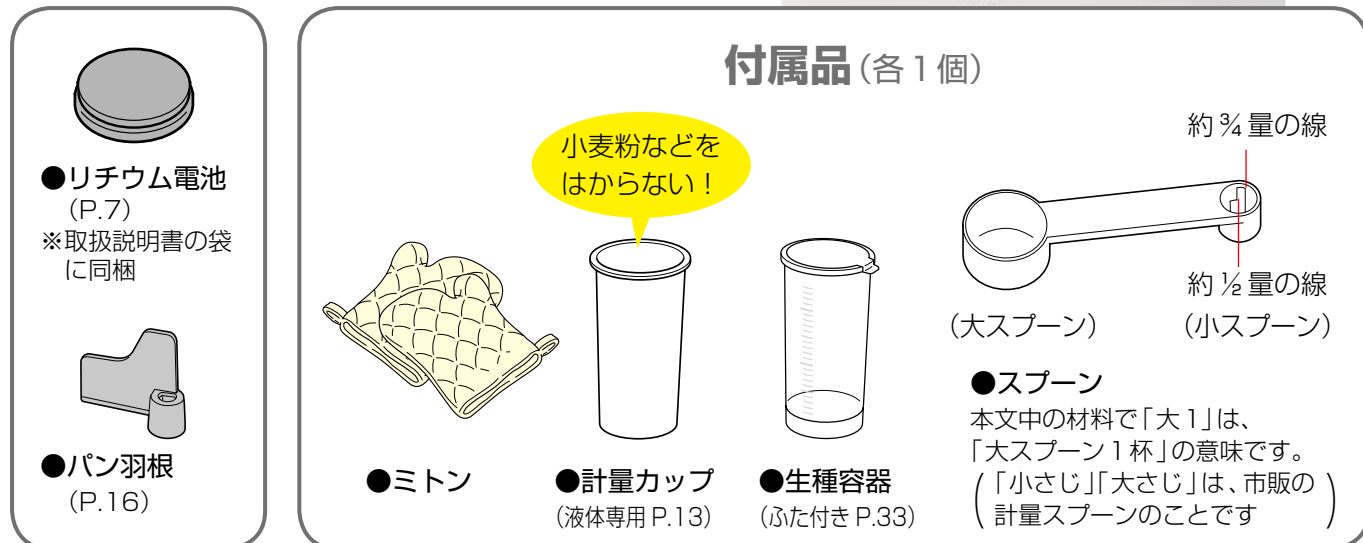
●パン羽根
（P.16）

付属品（各１個）

●ミトン

●計量カップ
（液体専用 P.13）

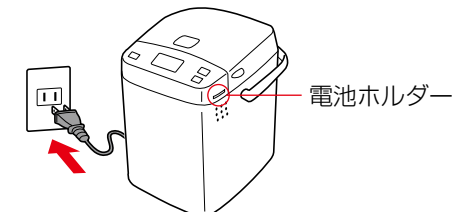
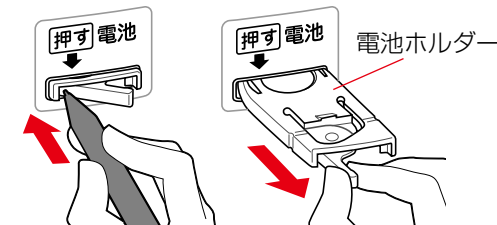
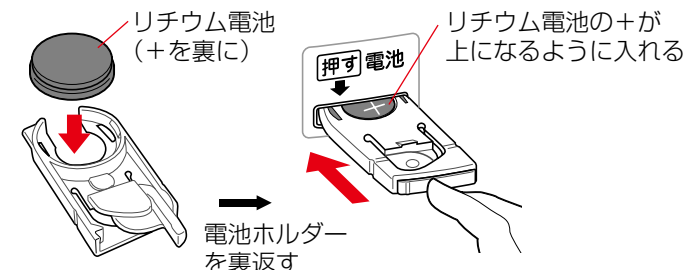
●生種容器
（ふた付き P.33）

●スプーン
本文中の材料で「大１」は、「大スプーン１杯」の意味です。
（「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです）

現在時刻（時計表示）を合わせる

1 リチウム電池を取り付ける

（現在時刻や、前回使った設定などを記憶させます）

①電源プラグを差す。

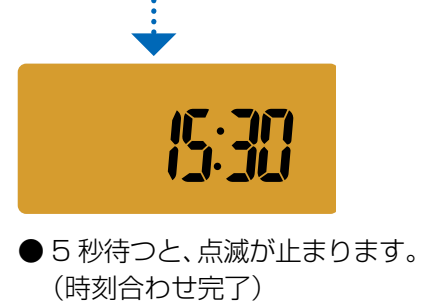
※差さないと時刻合わせができません。

②電池ホルダーを取り出す。

③電池を入れ、電池ホルダーを戻す。

2 現在時刻を合わせる

①「時」または「分」を押す。
（時刻表示点滅）

●ピッと鳴ったら、いったん指を離してください。

②時刻を合わせる。
（例：午後３時30分に合わせる場合）

●昼の12時は「12:00」、夜の12時は「0:00」です。

●５秒待つと、点滅が止まります。
（時刻合わせ完了）

③電源プラグを抜く。

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

小麦粉
（強力粉・小麦粉）

水と練ると、たんぱく質が結合して
グルテンを生成します。

●ふるう必要はなし。
●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
●必ず「重さ」ではかる。
（計量カップではからない）

パン作りには

たんぱく質を多く（12～15％）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。

●日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、
マーガリン、ショートニング）

役割

キメを細かくし、やわらかく
しっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

小麦粉に加えて練ることによって、
グルテンを生成します。

●次のときは冷水（約5℃：氷水くらいの温度）を使う。
・早焼き食パン
・フランスパン
・全粒粉パン
・メロンパン
・室温が25℃以上のとき
●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようつぶす。

●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。

塩

味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

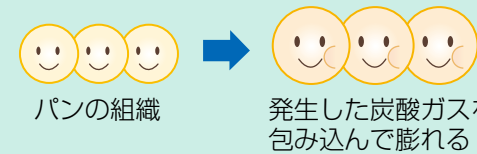
卵

味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。

パンの組織

発生した炭酸ガスを
包み込んで膨れる

●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。
（生イーストは使えません）

●日清製粉「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（果物・野菜類など）から培養された酵母を使います。
パン種は「生種おこし」（P.33）で発酵させ、生種にしてから使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。（50g×5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776－6488

5つの基本材料とドライイーストが
1回分ずつパックになった
パンミックス

いちいち
はかる手間が
いりません

・「食パン」「食パンスイート」
（食パン、早焼きパンに）
・「ソフト食パン」
（ソフト食パンに）
・「フランスパン」
（フランスパンに）

食パンミックス

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。（➡裏表紙）

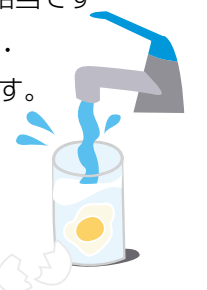
■付属のスプーンすりきり1杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	―
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	―	約5 g
ドライイースト	―	約2.8 g
元種	約10 g	―
生種	約12.5 g	―

■材料の配合や種類を変えたいときは…
次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

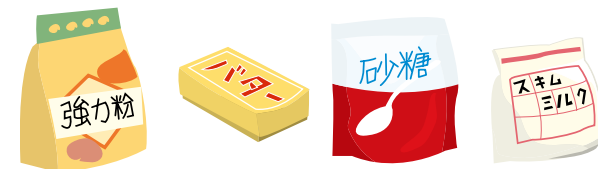
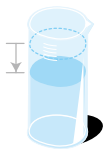
材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで	約½まで
砂糖	約2倍まで	約½まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
●バターの代わりにマーガリン、砂糖の変わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.8）
・はちみつは25gまでにする
・スキムミルク大1は牛乳70ml相当です

■卵や牛乳を入れたいときは…
卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵（1個まで）
・牛乳（水量の半分まで）
●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。
●予約タイマーは使わない。
（夏場に腐敗するおそれ）

アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安をご紹介します。

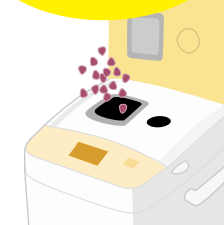
基本材料の他に、お好みの食材を加えて
アレンジパンをつくることもできます。

基本の材料に　　お好みの材料を加えて…

	野菜・チーズ	米粉などの穀類	果汁
	:小麦粉の重さの約15～20%（目安：50g） 例)・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでてつぶしてから冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます	:小麦粉の重さの約10～20%（目安：30g） 例)・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・ごま	:水の分量まで 例)・オレンジ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす	（そのまま変えない）
水の量を…	野菜の重さ分の80%だけ減らす（チーズの時はそのまま変えない）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす

●タイマーは使わない（野菜・チーズ）
●タイマーは使わない（果汁）

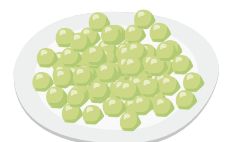
お好みの材料で具入りパンがつくれます

レーズン機能（P.19）を使って、お好みの具材で具入りパンをつくることもできます。

自動投入できるもの　乾燥しているもの、溶けにくいもの

自動投入できるものは最初から容器に入れておいて…

容器に入れる量は、合わせて60gまで

●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて投入されないことがあります。

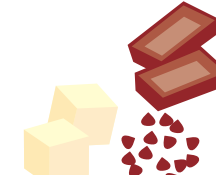
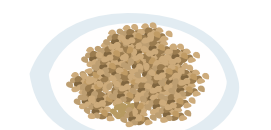
- ドライフルーツ（60gまで）➡5mm角以下に刻む
- ナッツ類（40gまで）➡5mm角以下に砕く
- グリーンピース※（30gまで）➡水分をよくふき取る

- オリーブ※（20gまで）➡種をとり、¼に刻み水分をよくふき取る
- ベーコン※（50gまで）➡10mm幅に刻む
- サラミ※（50gまで）➡5mm角以下に刻む

※予約してつくるときは、使わないでください。（特に夏場などは腐敗の原因となります）

自動投入できないもの　水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの（容器にくっ付き、投入されにくいもの）

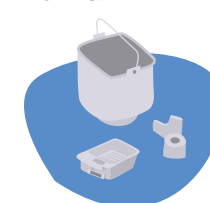
自動投入できないものはブザーの合図でふたを開けて

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

- アルコール漬けフルーツ たまねぎなど刻んだ野菜
- チーズ、チョコレート など
- ※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。

（小麦粉の重さの約20%まで）

具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

こんな材料に気を付けて！

●かたかったり大きな材料を入れると、パンケースなどのフッ素樹脂皮膜がはがれることがあります。取り扱いにご注意ください。

- シリアル
- フルーツグラノーラ
- コーティングされたナッツ類
- メープルシュガークランチ
- パールシュガー
- あられ糖　など

●たんぱく質分解酵素の働きが強い種類の生の果物を投入すると膨らみません。

- メロン
- キウイ
- いちじく
- マンゴー
- パイナップル
- パパイヤ　など

●フッ素樹脂皮膜のはがれは、人体への影響など問題はありません。

パンづくりの流れとコツ

準備する	生地をつくる	焼き上げる

ふんわり食感
パンをつくる

ドライイーストを入れる
小麦粉や水などを入れる

もっちり食感
天然酵母パンをつくる

※生種をつくる
※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。
33ページ

生種を入れる
小麦粉や水などを入れる

ベーカリーをセットする
16,26ページ
30,32ページ

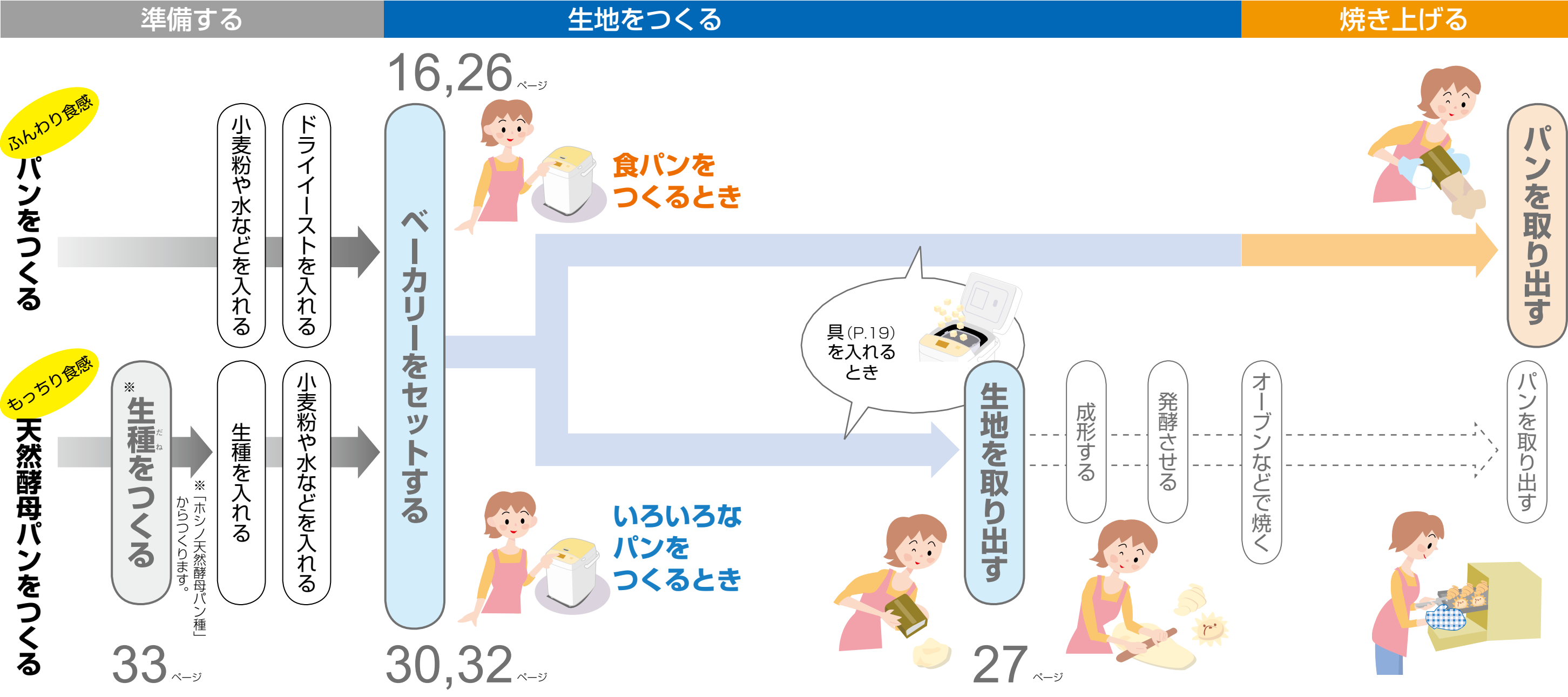
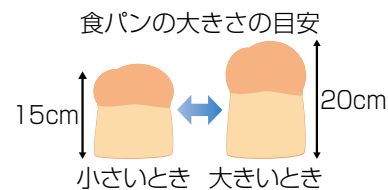
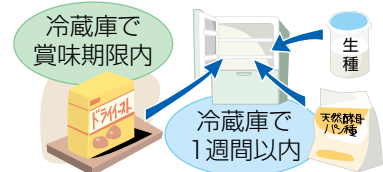
食パンをつくるとき

いろいろなパンをつくるとき

具（P.19）を入れるとき

生地を取り出す
27ページ

成形する
発酵させる
オーブンなどで焼く
パンを取り出す

パンを取り出す

膨らみや形が毎回変わる手づくりパン
温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。

材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？
パンを発酵させて膨らませる酵母（P.9）は肉や魚と同じなまもの。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！（特に生種は一週間で使い切る）
開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！

夏や室温が高いときは水を冷やしておこう
水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5℃くらいに冷やしておきます。（氷は出してから使う）

小麦粉は重さではかる？量ではかる？
はかりを使って、重さではかります。（付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！）
1g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。

コース／メニューの使い分け

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。
レーズンなど具を入れるタイミングの目安です。

（所要時間やイーストが落ちるタイミングは、室温や焼き色、予約などの条件によって変化します）

目的		コース	メニュー（参照ページ）	レーズン	焼き色	予約	所要時間（約）	ベーカリーがしてくれます
パンをつくる：ふんわり食感 パン（ドライイースト）	食パンを焼く	ドライイースト	「食パン」 皮はパリッと、しっかり食感 P.16	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
		ドライイースト	「早焼き」 早く焼き上げたい P.20	●	●	—	2時間	ねり → ねかし※3 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
		ドライイースト	「ソフト」 皮はやわらかめ、きめが細かい P.20	●	●	●	5時間	ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
		ドライイースト	「フランス」 皮はカリッとかため、小麦粉本来の味わい P.20	●	●	●	6時間30分	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
		ドライイースト	「全粒粉」 皮はかため、香ばしい香りでヘルシー P.20	●	—	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き上げ
		ドライイースト	「メロン」 サクサククッキー生地との2層パン P.22	●	—	—	2時間15分	ねり → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 生地載せ → 発酵 → 焼き上げ（クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で）
	いろいろなパンをつくる	ドライイースト	「パン生地」 自分で好きな形をつくりたい P.26	●	—	—	1時間	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.27）
		ドライイースト	「ピザ生地」 薄く伸ばして、ナンやフォカッチャ P.26	—	—	—	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.29）
パンをつくる：もっちり食感 天然酵母パン（天然酵母）	食パンを焼く	天然酵母	「食パン」 皮はパリッと、しっかり食感 P.30	●	●	●	7時間（+24時間※5）	ねかし※2 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き上げ
	いろいろなパンをつくる	天然酵母	「パン生地」 自分で好きな形をつくりたい P.32	●	—	—	4時間（+24時間※5）	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「いろいろなパン」（P.27）
パン以外をつくる	ピザをつくる	ドライイースト	「ピザ生地」 薄く伸ばして、パリッ＆しっかり P.26	—	—	—	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵 ▶ ●「ピザをつくる」（P.29）
	ケーキを焼く	ケーキ	手軽にケーキをつくりたい P.34	—	●	—	1時間30分	ねり → 粉落し → ねり → ねかし※3 → 焼き上げ → 追い焼き（粉落しは、スタートして12分後に自分で）

※1 タイマー予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 タイマー予約時、次の工程まで待機しています。最大10時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

基本の食パンを焼いてみよう 食パン

材料を入れる

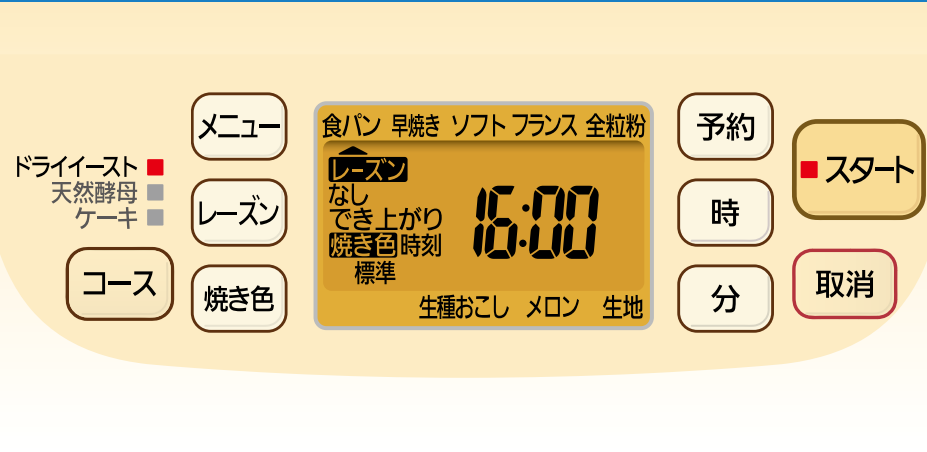
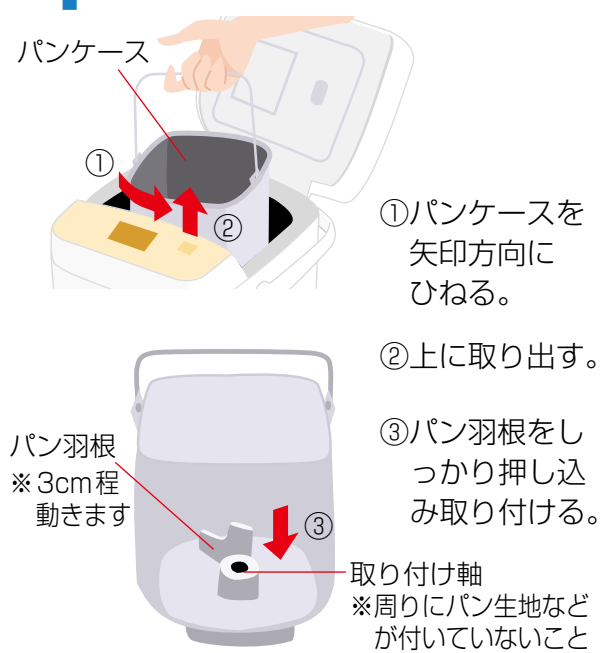
セットする

取り出す

1 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

「食パン」	181kcal（6枚切1枚分）
強力粉	250g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10ml減らして使う。

●ソフト食パンなどの基本配合 ➡P.20

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。

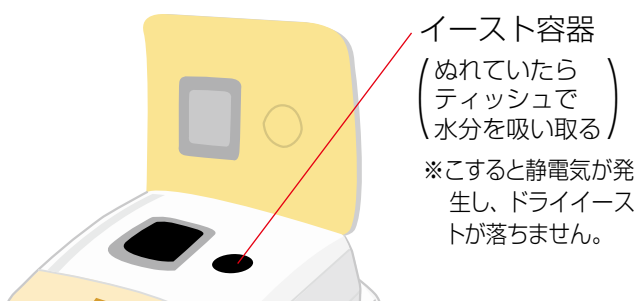
②水を、周囲に回しながら入れる。

③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

※こうすると静電気が発生し、ドライイーストが落ちません。

■レーズンなどの具を入れるとき ➡（P.19）

4 「ドライイースト」を選ぶ

5 「食パン」に「▲」を合わせる

■他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー （P.20）

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン （P.19）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.18）

■でき上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.18）

6 スタートする

●でき上がり時刻の目安。

●ドライイーストを入れたあとは、ふたを開けないでください。ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、レーズンなどの具を手で入れるときは、ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを開けることはできます。

7 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

8 すぐ取り出して、あら熱をとる

※すぐに取り出さないとしぼんで腰折れします

取っ手根元を持ち、強く数回振る。

●焼き上がりの大きさは、温度、湿度、材料により変わります。

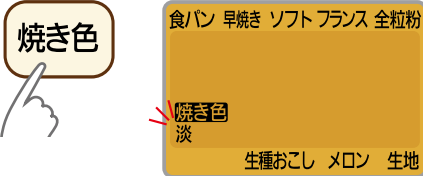
大きさの目安

便利な機能

コースやメニューを
選んだら…

お好みの焼き色に調整する「焼き色」

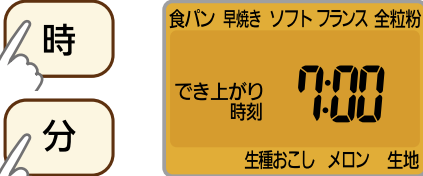
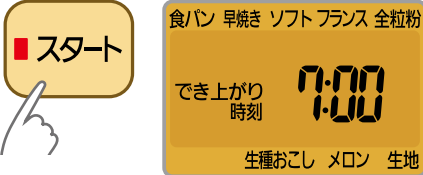
焼き色を「淡」・「標準」の２通りに設定できます。

①「焼き色」を押して お好みの焼き色を選ぶ

指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。（現在時刻が合っているか確認してください）

① 予約を始める

② 焼き上がり時刻に合わせる

（早送りは長押し）

③ スタートする

●「焼き色」や「レーズン」機能を使うときは
①「焼き色」「レーズン」を設定
②「予約」を設定

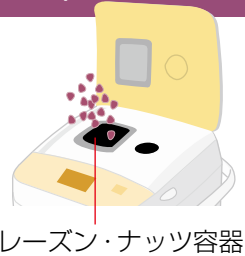
●予約できる時刻の目安
「ドライイースト」コース
・食パン　：４時間１０分～１３時間後
・ソフト　：５時間１０分～１３時間後
・フランス：６時間４０分～１３時間後
・全粒粉　：５時間１０分～１３時間後
「天然酵母」コース
・食パン　：７時間１０分～１０時間後
※予約できない時刻には合わせられません。

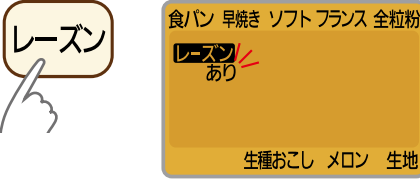
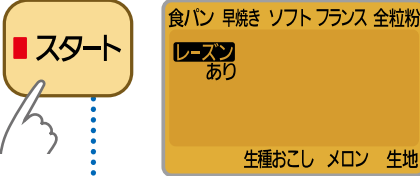
■具入りパンをつくるとき、具を入れるタイミングは…
ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。
「ドライイースト」コース
・食パン　　　：約５０分～１時間３０分後
・食パン早焼き：約３０分後
・ソフト　　　：約２時間３０分～３時間後
・フランス　　：約４０分～２時間４０分後
・全粒粉　　　：約１時間２５分～２時間４５分後
・メロン　　　：約３５分後
・パン生地　　：約１５～３０分後
「天然酵母」コース
・食パン　　　：約３時間２０～３０分後
・パン生地　　：約３時間２０～３０分後

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

レーズンやくるみなど、お好みの具をセットして自動で投入できます。
バナナやチョコレートなどの自動で投入できないもの（P.11）は、ピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
各メニュー配合をお守りください。守らないと具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。

自動投入できるもの（P.11）

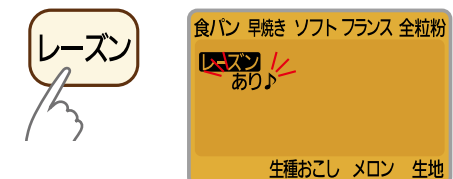
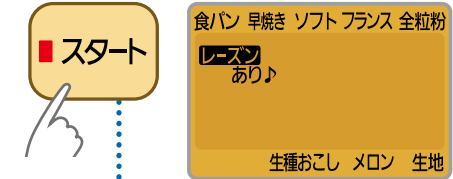
準備　レーズン・ナッツ容器にお好みの具を入れておく。

レーズン・ナッツ容器

①「レーズン」を押して 「あり」を選ぶ（「あり」を点滅させる）

② スタートする

（具が自動で投入される）

●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。

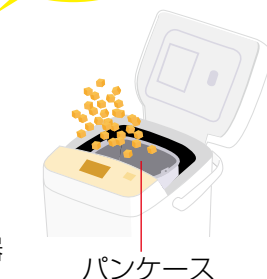
自動投入できないもの（手で入れる）

①「レーズン」を押して 「あり♪」を選ぶ（「あり♪」を点滅させる）

② スタートする

③ ピッピッと鳴ったら ふたを開けて、具を入れる

３分以内に

（３分後には自動的に再スタートする）
●ふたは閉める。
●レーズン・ナッツ容器は開きます。

パンケース

食パンを焼く 早焼き ソフト フランス 全粒粉

材料

「早焼き食パン」 200kcal（6枚切1枚分）	
強力粉	**280g**
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	200ml
ドライイースト	**小1½（4.2g）**

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。

「ソフト食パン」 187kcal（6枚切1枚分）	
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を10ml減らして使う。

「フランスパン」 178kcal（6枚切1枚分）	
強力粉	250g
薄力粉	30g
バター	5g
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※	210ml
ドライイースト	小¾（2.1g）

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

「全粒粉パン」（全粒粉50%） 173kcal（6枚切1枚分）	
全粒粉（パン用）※1	125g
強力粉	125g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
冷水（5℃）※2	200ml
ドライイースト	小1（2.8g）

※1 お菓子用（薄力粉タイプ）や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

（詳細はP.16）

1. パンケースを取り出して **パン羽根をセット**
2. パンケースに、ドライイースト以外の **強力粉や水などを入れる**
3. パンケースを **本体にセットする**
4. イースト容器に **ドライイーストを入れる**
5. **「ドライイースト」を選ぶ**
6. **「早焼き」・「ソフト」・「フランス」** または **「全粒粉」を選ぶ**
7. **スタートする**
8. 焼き上がったら（ピッピッ音）、「取消」を押す
9. **すぐ取り出して、あら熱をとる**

全粒粉パン

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。（グラハム粉は30～40%　日清製粉「毎日使いたい おいしい全粒粉」は30～50%）
➡ 30%未満は「食パン」で焼いてください。
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉（粗びき粉）を使うときは
➡ ①水を20ml減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。（吸水させるため）
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10ml追加する。
※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差がでます。

■日清製粉「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉」を使うときは分量に注意!
バター ……………15g
ドライイースト ……小¾（2.1g）
冷水（5℃）※2……210ml（予約するときは200ml）に変更

アレンジ食パン

●エネルギー目安表示　6枚切1枚分

パネトーネ

「パネトーネ」…「早焼き」を使って 234kcal	
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小1（5g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
冷水（5℃）※	130ml
ドライイースト	小1¾（4.9g）
＊お好みのドライフルーツ	60g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。（5℃の冷水）
＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

「米粉配合食パン」…「食パン」を使って 181kcal	
強力粉	200g
米粉	50g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。（5℃の冷水）

「果汁パン」…「早焼き」を使って 220kcal	
強力粉	250g
バター	25g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小¾（3.8g）
卵（溶く）	M寸1個（50g）
トマト100%果汁（冷蔵庫で冷やす）※	130ml
ドライイースト	小1¾（4.9g）
＊ミックスベジタブル	70g
（ゆでて水けを切り、室温まで冷ます）	

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。
＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

「オリーブパン」…「食パン」・「ソフト」を使って 185kcal	
強力粉	250g
バター	10g（ソフト食パンは15g）
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
ハーブ（乾燥）	少々
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）
＊オリーブ	20g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。（5℃の冷水）
＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

「ひまわりの種＆ハニーパン」…「食パン」・「ソフト」を使って 218kcal	
強力粉	250g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
はちみつ	大さじ1
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）
＊ひまわりの種	20g

※室温25℃以上のときは、10ml減らして使う。（5℃の冷水）
＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

「オニオン＆ベーコンパン」…「食パン」を使って 224kcal	
基本配合（食パン）※	
＊たまねぎ（みじん切り）	50g
＊ベーコン（1cm幅）	60g

※10ml水の量を減らす。（室温25℃以上のときは、5℃の冷水を使う）
＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

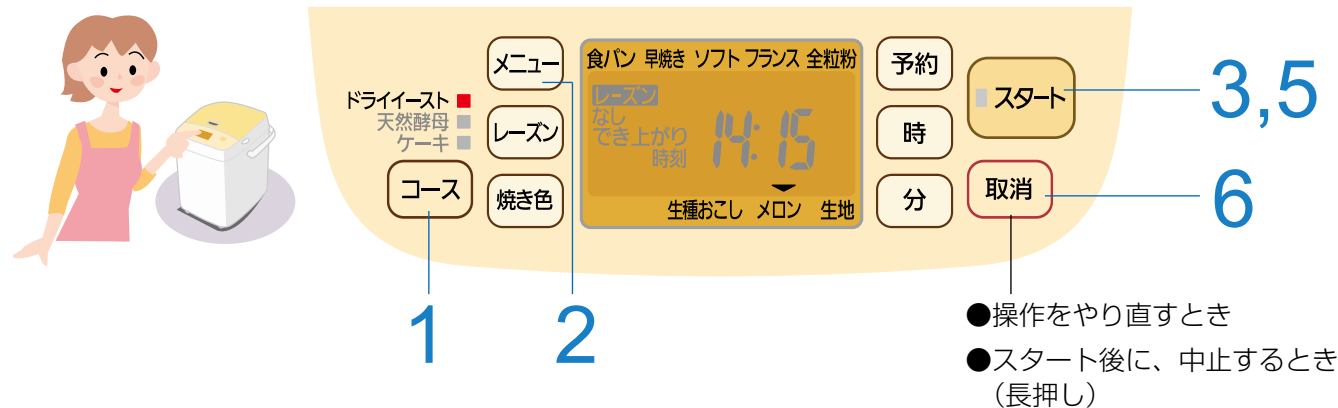
「ブルーベリーパン」…「食パン」・「ソフト」を使って 211kcal	
基本配合（食パンまたはソフト食パン）	
＊ブルーベリー（乾燥）	60g

＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

「サラミ＆チーズパン」…「食パン」・「ソフト」を使って 254kcal	
基本配合（食パンまたはソフト食パン）	
＊サラミ	50g
＊チーズ	60g

＊「レーズン」機能を使う。（P.19）

食パンを焼く メロン

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**（P.23 ①〜⑥）
（P.16） ②パンケースに、パン羽根をセットし、
③（ドライイースト以外の）小麦粉や水を入れ、
④イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	289kcal（6枚切1枚分）
強力粉	150g
バター	15g
砂糖	大2（17g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小½（2.5g）
冷水（5℃）※	90ml
ドライイースト	小¾（2.1g）

クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50g
砂糖	40g
卵（溶く）	M寸½個（25g）
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	3g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2〜3

●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順4で15分経過したときは
クッキー生地を載せなくても自動的に再スタートします。

■手順4で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

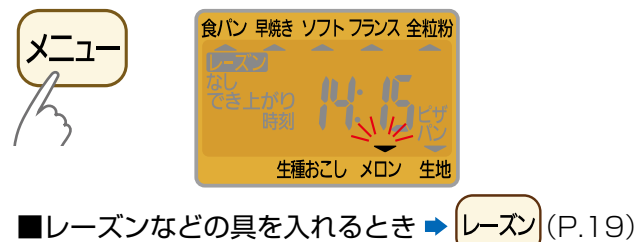
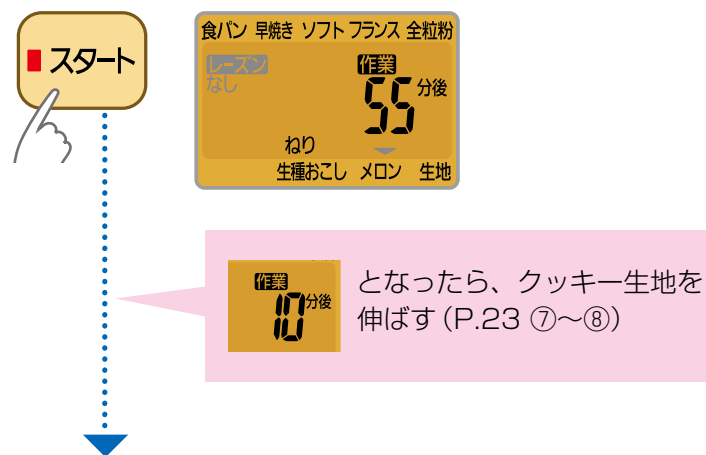
■手順4中（15分間）アレンジを加え、バラエティパンをつくることができます。
➡ P.24

1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「メロン」に「▼」を合わせる

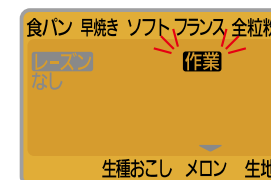
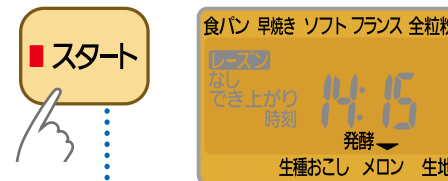
■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン（P.19）

3 スタートする

となったら、クッキー生地を伸ばす（P.23 ⑦〜⑧）

4 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて **クッキー生地を載せる**

15分以内に

①**パン生地をパンケースの中央に置き直す**
②**卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる**
③**周囲を軽く押さえる**（強く押し込まない）
④**上からグラニュー糖を振りかける**

●「取消」を押さない

5 再度、スタートする

6 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して **取り出す**

※勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
③砂糖を少しずつ（2〜3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3〜4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく
⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップに包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径14〜15cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ1mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）
●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

「メロン」を使って バラエティパンをつくる

シナモンロール

材料　1554kcal

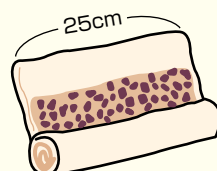
A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大3（25.5g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	110ml
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
巻き込み用		
	ドライフルーツ（ラム酒づけ）	100g
	牛乳	小さじ1（5ml）
	シナモンシュガー	適量
アイシング用		
B	粉砂糖	25g
	水	小さじ½

「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パンケースに羽根とAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」に「▼」を合わせて スタート を押す。

作業は15分以内で！

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす
④生地を（縦）15×（横）25cmに伸ばす。

成形する
⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。

⑥手前からくるくると巻く。
⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。

焼く（再度 スタート を押す）

アイシングをつくる
⑧Bをボウルに入れ、60℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ
⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重量は、600gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になることがあります
水分の多い具材は避けて！
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく）
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

抹茶黒豆ロール

材料　206kcal（6枚切1枚分）

A	強力粉	200g
	バター	15g
	砂糖	大2（17g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	抹茶	小さじ1（2g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	110ml
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
巻き込み用		
	黒豆の甘煮	120g

「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パンケースに羽根とAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」に「▼」を合わせて スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

伸ばす
④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具を載せ、成形する
⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦パンケースに入れる。

焼く
（ スタート を押す）

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

お楽しみちぎりパン

材料　1134kcal（具材分は除く）

A	強力粉	200g
	バター	35g
	砂糖	大2（17g）
	スキムミルク	大1（6g）
	塩	小¾（3.8g）
	卵（溶く）	M寸½個（25g）
	冷水（5℃）	100ml
	ドライイースト	小1¼（3.5g）
	包み具材	12個（15g/個）

「メロン」を選んでパン生地をつくる
①パンケースに羽根とAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、「メロン」に「▼」を合わせて スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、羽根を外す。
●取消を押さない

成形する
④生地を12等分する。

具を包む
⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
⑥パンケースに入れる。

焼く
（再度 スタート を押す）

具材はお好み次第
（水分は厳禁！）
カレー（煮詰めて水分を飛ばす）
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ（汁気を取る）
チーズ（サイコロ状に切る）
など

パン生地をつくる パン生地 ピザ生地

パン生地やピザ生地をつくって、クロワッサン（P.28）やフォカッチャ（P.29）などいろいろなパンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.16） ①パンケースに、パン羽根をセットし、
②（ドライイースト以外の）小麦粉や水を入れ、
③イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「パン生地」

強力粉	280g
バター	50g
砂糖	大3（25.5g）
スキムミルク	大2（12g）
塩	小1（5g）
卵	M寸約½個（25g）
水※	150ml
ドライイースト	小1（2.8g）

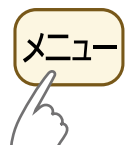
※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

「ピザ生地」

強力粉	280g
バター	15g
砂糖	大1（8.5g）
スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
水※	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

1 「ドライイースト」を選ぶ

2 「生地」に「▼」を合わせる（「パン」または「ピザ」を表示させる）

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン （P.19）（パン生地のみ）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して生地をすぐ取り出す

いろいろなパン パン生地で

生地からパンをつくるときに使う道具

●こね板

●はかり（1g単位）

●スケッパー

●めん棒

●ふきん（水でぬらしてかたく絞る）

●クッキングシート ●霧吹き ●はけ ●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計 など

バターロール

材料（12個分） 135kcal（1個分）

パン生地（P.26,32）	1回分
ドリール（溶き卵）	M寸½個（25g）

成形する

①生地をスケッパーで約45gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

②円すい形にし、ふきんをかけて10〜15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

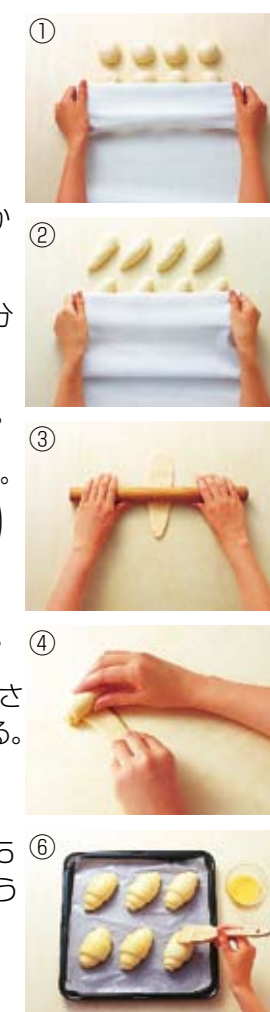
④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。（巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります）

発酵させる

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30〜35℃で40〜60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑦予熱した170〜200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

あんぱん

①（バターロールの手順①の後）生地を直径10cmに伸ばす。
②丸めたあんなどを①で包み、丸く形を整え、真ん中をくぼませる。
③②を並べて霧吹きし、30〜35℃で20〜30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④ドリール（溶き卵）を塗り、けしの実を振りかけ、予熱した170〜190℃のオーブンで約15分間焼く。

いろいろなパン

パン生地で

材料（12個分）

●ドライイースト使用

パン生地	201kcal（1個分）
強力粉	225g
薄力粉	55g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
※1 スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
溶き卵	M寸½個（25g）
水	140ml
ドライイースト	小1（2.8g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）	140g
ドリール（溶き卵）	M寸½個

※1　P.26の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地	204kcal（1個分）
強力粉	230g
薄力粉	50g
バター	15g
砂糖	大3（25.5g）
※2 スキムミルク	大1（6g）
塩	小1（5g）
溶き卵	M寸½個（25g）
水	120ml
生種	大2（25g）
折り込み用バター（1cm厚に切る）	140g
ドリール（溶き卵）	M寸½個

※2　P.32の手順でつくる。

クロワッサン

バターを折り込む

①生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。（室温が高いときは、長めに）

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30cmに伸ばす。

④生地に②を載せて包み、ラップに包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑫予熱した200～220℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ

①生地を約35gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30～35℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④約170℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

ピザ生地で

フォカッチャ

材料（直径25cm 2枚分）592kcal（1枚分）

ピザ生地	
A 強力粉	280g
A 砂糖	大1（8.5g）
A 塩	小1（5g）
オリーブ油	大さじ1
水	180ml
ドライイースト	小1（2.8g）
B ローズマリー	適量
B クリスタルソルト（または塩）	適量

ピザ生地をつくる

①パンケースにA➡オリーブ油➡水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.26）の手順でピザ生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を2等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

発酵させる

④生地をクッキングシートの上に載せて、直径25cmの円形に伸ばす。

⑤30～35℃で40～60分発酵させる。

焼く

⑥生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油（分量外）を塗る。

⑦Bを振りかけて、予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。

ピザをつくる

ピザ

材料（直径25cm 2枚分）1,120kcal（1枚分）

材料	分量
ピザ生地（P.26）	1回分
ピザソース	大さじ4
ピザ用チーズ	200g
トッピング（例）	
たまねぎ（薄切り）	小1個
サラミ（薄切り）	10枚
ベーコン	2枚
マッシュルーム（薄切り）	6個
ピーマン（薄切り）	2個

成形する

①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。（薄めのピザ生地の場合は3等分）

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

具を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

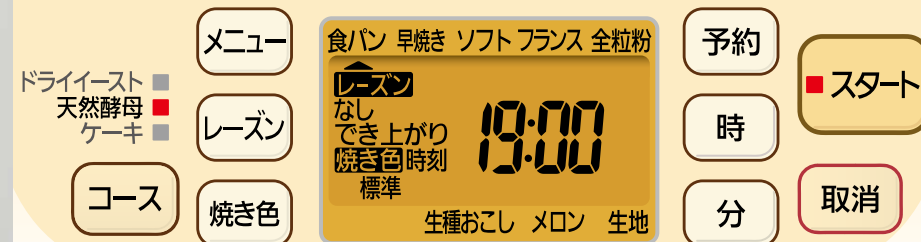
⑥予熱した180～200℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

天然酵母食パンを焼いてみよう

生種をつくる　材料を入れる　セットする　取り出す

パン羽根

※軸穴から取り付け軸が完全に見えること

ドライイースト　天然酵母　ケーキ　コース　メニュー　レーズン　焼き色　食パン 早焼き ソフト フランス 全粒粉　レーズン なし　でき上がり　焼き色 時刻　標準　19:00　生種おこし メロン 生地　予約　時　分　スタート　取消

1 ベーカリーで 生種をつくる
(P.33)

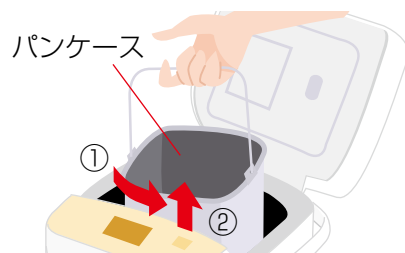
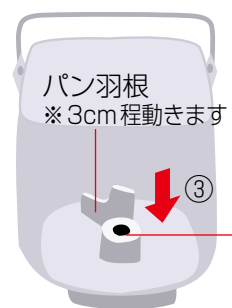
●生種をつくるのに、24時間かかります。

2 パンケースを取り出して パン羽根をセット

①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。

取り付け軸

※周りにパン生地などが付いていないこと

「天然酵母パン」	202kcal (6枚切1枚分)
強力粉	300g
砂糖	大2(17g)
塩	小1(5g)
水※	180ml
生種	大2(25g)

※室温25℃以上のときは、約5℃の冷水を使う。

●室温が30℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに 生種を入れる

つくった生種を入れる。

※生種は、かき混ぜてからはかる。

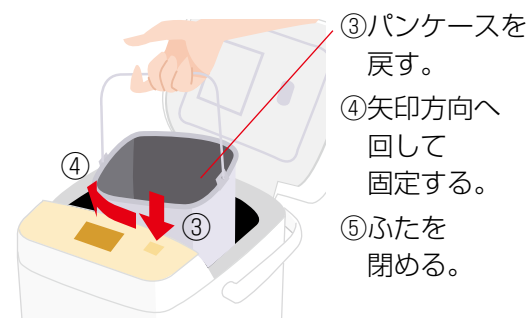
4 パンケースに 強力粉や水などを入れる

①強力粉などを中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。

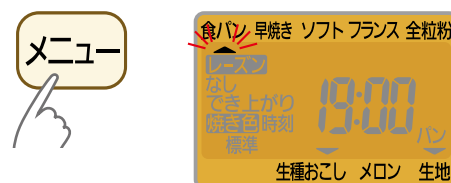
③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ (P.19)

5 「天然酵母」を選ぶ

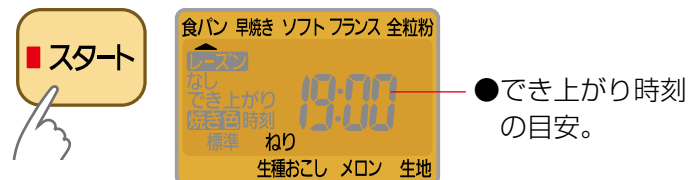
ドライイースト　天然酵母　ケーキ

6 「食パン」に「▲」を合わせる

■レーズンなどの具を入れるとき ➡ レーズン (P.19)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.18)

■でき上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.18)

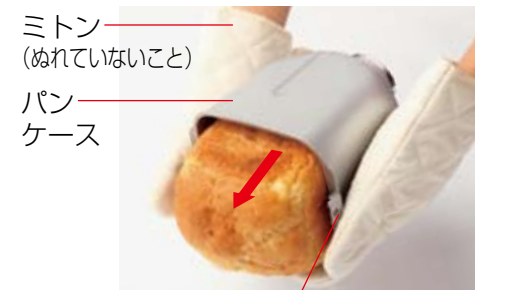
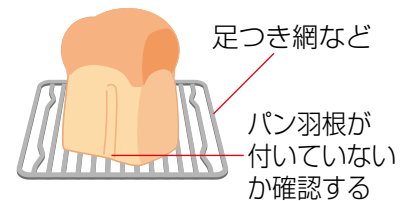
7 スタートする

●でき上がり時刻の目安。

8 焼き上がったら(ピッピッ音) 電源を切る

①「取消」を押し、

②電源プラグを抜く。

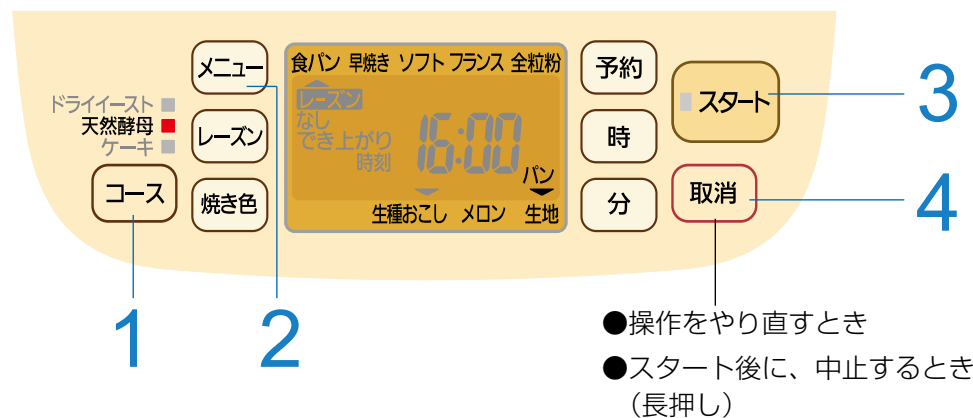
9 すぐ取り出して、あら熱をとる

※すぐに取り出さないとしぼんで腰折れします

取っ手根元を持ち、強く数回振る。

●焼き上がりの大きさは、温度、湿度、材料により変わります。

大きさの目安

天然酵母パン生地をつくる（パン生地）

生地をつくって、クロワッサン（P.28）などいろいろな天然酵母パンをつくることができます。

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備（P.30）
①生種をつくる（P.33）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。

生種はかき混ぜてからはかる！

材料

「天然酵母パン生地」

強力粉	300g
バター	10g
砂糖	大2（17g）
塩	小1（5g）
水※	160ml
生種	大2（25g）

※室温25℃以上の時は、約5℃の冷水を使う。

■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）
➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。
➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）
●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「生地」に「▼」を合わせる（「パン」を表示）

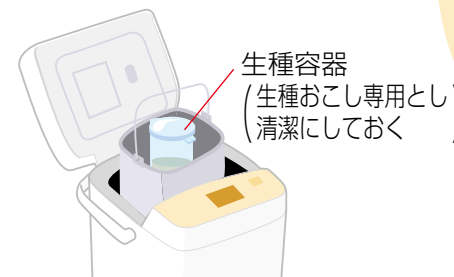
■レーズンなどの具を入れるとき➡ レーズン （P.19）

3 スタートする

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種をつくる（生種おこし）

天然酵母パンに使う生種をつくります。
（約24時間かかります）

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備
①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）

1週間以内に使い切る！

材料

「生種」

●パンづくり（4～5回分）

ホシノ天然酵母パン種	大5（50g）
水（約30℃）	100ml

●パンづくり（約3回分）

ホシノ天然酵母パン種	大3（30g）
水（約30℃）	60ml

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくおこせないことがあります。

■生種はなま物です！
➡必ず冷蔵庫に入れ、1週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 「天然酵母」を選ぶ

2 「生種おこし」を選ぶ

3 スタートする

●でき上がるまで、途中で取り出さないでください。

4 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

ケーキをつくる

●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットし、
②バター、砂糖、牛乳、卵の順に入れ、
③合わせてふるったAを入れる。

材料

「バターケーキ」256kcal（8等分1切れ）	
無塩バター※	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15ml）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A┌ 薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g

※1cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具でアレンジできます！
（固形のものは、粉落しのときにまんべんなく入れる）

ココア（15g）
チョコチップ（50g）
紅茶（アールグレイ）（4g）
くるみ（40g）

■手順3で15分以上経過したときは
自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落しを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

●バターケーキに近いでき上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1「ケーキ」を選ぶ

■焼き色を選ぶとき➡ 焼き色 （P.18）

2 スタートする

（約12分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて粉落しをする

15分以内に

●ゴムへらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

4 再度、スタートする

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してケーキを取り出す

●勢いよく振って取り出すと、形くずれします。

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きできます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

①「ケーキ」を選ぶ

②焼く時間を合わせる

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③スタートする

■追い焼きを取り消すときは➡「取消」長押し

●エネルギー目安表示　8等分1切れ分

「レモンケーキ」	261kcal
無塩バター（1cm角に切る）	110g
砂糖	100g
牛乳	大さじ1（15ml）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ1
A┌ 薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※レモンの皮（すりおろしたもの）	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」	298kcal
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸2個（100g）
A┌ ココア	大さじ2½（15g）
薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※チョコチップ	50g
※オレンジピール（5mm～1cm角に刻む）	40g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」	250kcal
無塩バター（1cm角に切る）	100g
砂糖	80g
牛乳	大さじ2（30ml）
卵（溶く）	M寸2個（100g）
かぼちゃ（2cm角に切りやわらかくする）	100g
A┌ 薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g

「抹茶甘納豆ケーキ」	256kcal
無塩バター（1cm角に切る）	80g
砂糖	100g
卵（溶く）	M寸3個（150g）
A┌ 抹茶	小さじ1½（3g）
薄力粉	180g
└ベーキングパウダー	7g
※甘納豆（5mm位の大きさに刻む）	50g

※粉落としのときに入れる

お手入れする

フッ素樹脂を傷めないために…

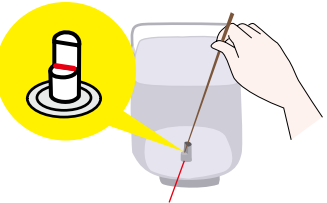
●早めに洗って乾かす!
（汚れた状態や水につけた状態で放置しない）
●柔らかいスポンジで洗う!
（磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない）

パンケース・羽根

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を少し入れる。
（生地がふやけ、取りやすくなる）

②パンケースと羽根を水洗いする。
●取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます

③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹ぐしで取る。

●取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなります。

ふた

固く絞った ぬれぶきんでふく

●お手入れ後、開閉弁がイーストを落とす穴をふさいでいることを確認する。

生種容器

台所用洗剤（中性）で しっかり洗い、乾燥させる

●生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■もし、腐敗してしまったときは
①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。
②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】

●75 度に開き、右側を上に引く。

イースト容器

固く絞った ぬれぶきんでふき取り、自然乾燥させる

●からぶきすると、静電気でドライイーストが落ちなくなります。

イースト容器はからぶきしない！
静電気でドライイーストが落ちなくなります

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤（中性）で 水洗いする

●上に引く。

●押して、開閉板を開く。
●油分を残さない。

本体

固く絞った ぬれぶきんで ふく

●庫内に飛び散った具材などは、取り除く。

うまくできない！

パンづくりはデリケート。
日によって出来栄えが
違いますが…

パン（膨らみ）

こんなときは	ここを確認してください

膨らみが足りない

大きさの目安
（食パン、ソフト食パンの場合）

（早焼き、フランス、全粒粉※1、天然酵母食パンの場合）

※1 全粒粉50%配合

（全粒粉※2 の場合）

※2 全粒粉 100%配合

（メロンパンの場合）

- ●湿度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
- ●レーズンなどの具を入れすぎていませんか？
- ●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります）
  - ➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。

小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか？ （付属の計量カップは使えません） ●タンパク質 12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ （P.41） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ ＜フランスパンは…＞ ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
水	●少なすぎませんか？ ＜早焼き食パン・フランスパン・全粒粉パン・メロンパンは…＞ ●常に、約5℃の冷水を使っていますか？ ＜室温25℃以上のときは…＞ ●約5℃の冷水を使っていますか？
砂糖	●少なすぎませんか？
ドライイースト	＜天然酵母パン以外は…＞ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.12） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
天然酵母	＜天然酵母パンは…＞ ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？

膨らみすぎている

大きさの目安

小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.41）
水	●多すぎませんか？
ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を ¼～½ 量減らしてみてください。 ●標高が 1,000m を超える地域では、膨らみすぎることがあります。

パン（形）

こんなときは	ここを確認してください

全く膨らまない
（全体が白く、だんご状）

ドライイースト 天然酵母	●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？

- ●パン羽根を付け忘れていませんか？
- ●途中で停電しませんでしたか？

日によって形や膨らみが違う

●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！

室温	・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど）
材料の種類・質	・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったとき

底がべたつく、側面が大きくへこむ

- ●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上であら熱をとりましたか？
- ●室温が高いときは、水を 10ml 減らすと効果があります。

上部が凹んでいる（外皮は焼けている）天面が平らで四角い

- ●小麦粉が少なすぎませんか？
- ●水が多すぎませんか？

＜全粒粉パンは…＞
- ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。

底に大きな穴があく、つぶれる

- ●パン羽根の形状あとは残ります。
- ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）

周囲に粉が残っている

- ●小麦粉が多すぎませんか？
- ●水が少なすぎませんか？

パン（その他）

食パンが思った色に焼き上がらない

●焼き色を変える（P.18）か、砂糖の量で調節してください。
砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。

外皮がかたい

●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。

フランスパンは、焼き立てのアツアツ感を感じない

●フランスパンは、温度が高い状態では取り出しにくいため、でき上がり前に温度を少し下げてから、でき上がりをお知らせするようにしているためです。

成形・発酵させた生地がベタッとしている

●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
パン（その他）	クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。
	メロンパンのクッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。（軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れてませんか？
	メロンパンのクッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
	メロンパンのクッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
	メロンパンのクッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
	メロンパンのクッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは1cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落しをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●「ケーキ」コースで焼くケーキはバターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。

よくあるご質問

	質問	回答
材料について	国内産の小麦粉でつくれる？	小麦粉には、たんぱく質（グルテン）量の多い強力粉（12～15%）が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、でき上がりやパンの膨らみ方に差ができます。 ➡日清製粉「カメリヤ」をおすすめします。 ●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10ml減らしてください。
	パン専用小麦粉でつくれる？	つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5～10%減らしてください。
	バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？	使えます。バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。 スキムミルク（大スプーン1）は、牛乳70ml相当です。 ●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。
	市販の料理の本の分量でつくれる？	本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。 もしつくるときは下記の方法でお試しください。（パンのみ） ① 生地をつくるコースで。 ② 小麦粉容量は「280g」とし、液体（水・卵など）は小麦粉の65～60%に。
	半斤のパンもつくれる？	材料を半分にしても、「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。
	自家製の天然酵母は使える？	発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。 ➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。
	パンミックスは、天然酵母のコースで使える？	食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。 ➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種（大2）、水（170ml）を入れる。
	天然酵母パン種や生種の保存方法は？	天然酵母パン種（P.9） 高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。 ●賞味期限までに使ってください。 生種（P.33） 生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。 ●1週間以内に使い切ってください。

よくあるご質問

材料について

ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封する)
●賞味期限までに使ってください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

お使いいただけます。
事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。

焼き上がり後・出来上がり後について

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる(「釜のび」)山形パンです。

パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。
●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン

スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約2か月です。

バターロール

成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからポリ袋にまとめて保存。
焼くときは、30～35℃で解凍してからドリール(溶き卵)を塗って焼きます。

●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約5分間長めにする。

ピザ

伸ばした生地をラップで包んで冷凍。
焼くときは、凍ったまま具を載せて焼きます。

失敗した生地は再利用できる？

㊎ 生地のままで焼けていないとき
…など

ドーナツやピザなどに利用できます。
以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うコース

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➡「ピザ」コースに合わせて再スタートさせて生地を作り、ドーナツ(P.28)やピザ(P.29)に！
●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
➡生地を取り出して、ドーナツ(P.28)やピザ(P.29)に！

天然酵母を使うコース

➡生地を取り出してドーナツ(P.28)に！

焼き上がり後について

天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。
　皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

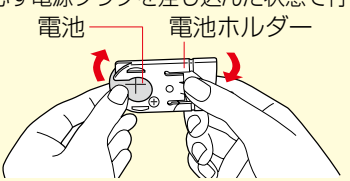
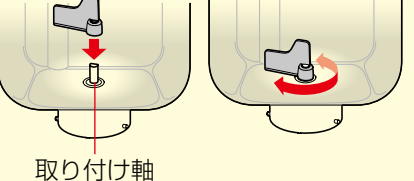
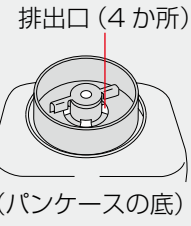
生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	「ドライイースト」コース ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・「ピザ生地」…………1分以内 ・他のメニュー…………20分以内 ●ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 「天然酵母」コース 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・「ピザ生地」…………1分以内 ・他のメニュー…………20分以内

コースやメニュー、「レーズン」、「焼き色」をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」キーを長めに押して中止し、正しいコース・メニュー※・焼き色でスタートさせてください。
※「ソフト食パン」には変更しないでください。(最初の工程が違うため)

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」キーは押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

■失敗してしまった生地は、再利用してピザやドーナツにすることができます。(P.28,42)

故障かな？

まずは次の内容をお調べになり、なお異常のあるときは、すぐに本製品をお買い上げの販売店へご相談ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●「ソフト食パン」コースの工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、コースや室温により異なります。 ・「ソフト食パン」コースは、２回に分けて投入される。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電しているためです。	よく絞ったふきんでふき、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●調理中に約１０分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地が利用できます。(P.42)
予約した時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ コースによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●「食パン」 ４時間１０分～１３時間後 ●「ソフト食パン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「フランスパン」 ６時間４０分～１３時間後 ●「全粒粉パン」 ５時間１０分～１３時間後 ●「天然酵母食パン」 ７時間１０分～１０時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使う「食パン」･「フランスパン」･「全粒粉パン」コースでは、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。(P.15)	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●生地の「ねり」や「ガス抜き」をするとき ・「ギィーギィー」「パタパタ」‥‥‥生地を練るときの音 ・「グワングワン」‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥モーターが回る音 ●ドライイーストやレーズン･ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」‥‥ 開閉弁、開閉板の音	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。(先端で3cmほど動きます)	
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かってモーターに負担が掛かると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 （でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

こんなときは	原　因	直し方
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約２年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。（異物などが入るおそれ） ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。(P.7) ●必ず電源プラグを差し込んだ状態で行う。 ※左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す コイン形リチウム電池 ●品　　番：CR2354 ●希望小売価格：315円 （税込･2009年２月現在）
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。(P.16)
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 （お買い上げの販売店へ） 取り付け軸
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。（回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される）異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。 	主軸受け(完成) ●品　　番：ADA29-143 ●希望小売価格：1,365円 （税込･2009年２月現在）
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどでふきとってください。	

●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。使用上、差し支えありません。

こんな表示が出たら…

表示	原因	直し方
を表示	●調理中に約１０分以内の停電があったことをお知らせします。 停電回復後は、自動的に運転を続けます。(パンの出来栄えは悪くなることがある) ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40℃以上）になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷やす。（でき上がり直後で、１時間程度）
H01 を表示	●温度センサーの故障です。　※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
H02 を表示	●制御基板の故障です。　※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

● 修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！

● 使いかた・お買い物などのお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間

■補修用性能部品の保有期間 ６年

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品を、製造打ち切り後６年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.44～45）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

● **保証期間中は**
保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

● **保証期間を過ぎているときは**
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

● **修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ホームベーカリー
品番	SD-BH102
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9700
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	(025)286-0180

中部地区

	所在地	電話
石川	金沢市玉鉾2丁目266番地	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)254-5520

近畿地区

	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中国地区

	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	(0997)53-5101

沖縄地区

	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。 1108

仕様

仕様

電源		交流 100 V 50/60 Hz 共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ（約）	幅	24.1 cm
	モーター	80 W（50 Hz）		奥行	30.4 cm
		75 W（60 Hz）		高さ	32.2 cm
質量（約）		6.0 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.95 W です。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

	ドライイーストを使うコース	天然酵母を使うコース	ケーキ
容量	食パン ソフト食パン 全粒粉パン　小麦粉 250 g	食パン － 小麦粉 300 g	小麦粉 180 g
	早焼き食パン フランスパン パン生地 ピザ生地　小麦粉 280 g	パン生地 － 小麦粉 300 g	
	メロンパン － 小麦粉 150 g	生種おこし － ホシノ天然酵母パン種（元種） 50 g	
予約タイマー	食パン ソフト食パン フランスパン 全粒粉パン　13 時間後まで	食パン － 10 時間後まで	――

その他のコースには予約タイマーが使えません。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●使用中に異常な回転音がする。

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	販売店名
	品番	SD－BH102	☎（　　）　－

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保 5 番地

DZ50－154
S0209Y0